

# PICADO DE BODE COM PURÊ DE MACAXEIRA

## INGREDIENTES

1/2 kg de bode picado  
1 limão  
1/2 maço de cheiro-verde (salsa e cebolinha)  
1/2 cebola média  
1 colher de chá de pasta de alho  
100 g de molho de tomate  
1 kg de macaxeira (o mesmo que aipim ou mandioca)  
sal  
2 litros de água filtrada  
1 colher de óleo de girassol ou canola (serve qualquer óleo ou azeite)  
conserva de pimenta ou molho de pimenta a gosto

## MODO DE PREPARO

Após descongelar o picado de carne de bode passe uma água na carne e coloque em uma vasilha de escorrer arroz ou equivalente.

Após escorrer a água, jogue pelo menos metade do limão (espremendo) para dar uma higienizada mínima neste componente da receita.

Depois passe em baixo da água novamente para retirar o limão e eventuais impurezas ainda existentes.

Limpe também o cheiro-verde da mesma forma que se higieniza o alface da salada.

Pique o cheiro verde e reserve.

Pique a metade da cebola e reserve.

Descasque toda a macaxeira (aipim ou mandioca) e corte em pedaços que possam facilmente ser cozidos.

Primeiro cozinhe a macaxeira.

Coloque a macaxeira já descascada, cortada e limpa na panela de pressão (preferencialmente, mas se não tiver panela de pressão, então use uma comum que demora mais, mas também cozinha).

Encha a panela de pressão com a água filtrada até cobrir toda a macaxeira.

Coloque o fogo no máximo até começara a apitar, depois passe o nível do queimador do fogão para o mínimo.

O tempo de cozimento depende da qualidade da macaxeira (cerca de 20 minutos a 1/2 hora).

Quando a macaxeira estiver pronta, cozida e molinha, podemos fazer o picado.

Jogue o picado de carne de bode já higienizado na panela de pressão (em uma segunda panela, ou na mesma anterior se você já tirou a macaxeira, ou em outra panela qualquer - o ideal é em panela de pressão).

Jogue a cebola já picada, o cheiro verde já picado, a colher de chá de pasta de alho, o sal a gosto e o óleo. Misture tudo com a colher de pau. Evite colocar a pimenta durante o cozimento.

Caso você só queira o picado de bode sem qualquer purê, então não coloque nenhuma água.

Caso você vá fazer o purê, então coloque cerca de 400 ml de água filtrada na panela de pressão, mexa com a colher de pau, tampe a panela de pressão, acenda o fogo no máximo (por cerca de 10 minutos, alternativamente até 15 minutos).

Após 10 ou 15 minutos de cozimento dos ingrediente na panela de pressão, abra-a com cuidado (o recomendado é esperar esfriar a panela para abrir; se tiver pressa esfrie bem a panela e quando levantar o peso e não houver mais qualquer chiado, então abra com muito cuidado). Dê uma provadinha para ver se a carne do bode ficou macia e saborosa. Caso anda não esteja suficientemente macia é só colocar para cozinhar mais um pouco.

Se achar que falta algum sabor, então acrescente um tempero que você goste de última hora.

Coloque a macaxeira no liquidificador e pegue a água do picado que está na panela de pressão (lá tem água-de-bode em excesso) para jogar no liquidificador.

Ligue o liquidificador e vá jogando mais água-de-bode conforme a necessidade; até ficar com a consistência que você julgar adequada para o seu purê (alguns gostam do purê mais mole, outros com mais consistência; na dúvida coloque pouca água e vá lentamente adicionando). Quanto ao sal, coloque-o ao seu gosto.

Para servir o picado de bode puro ou com o purê retire-o da panela de pressão com uma escumadeira (o excesso de água ficará, mas se precisar guardar na geladeira a água que ainda está em excesso protegerá o bode de ressecar).

Fica muito bom colocar o picado em uma tina do tipo que usamos para gelatinas individuais.

Se for comer com o purê coloque o purê em um pratinho ao lado do pote tipo gelatina.

Se for comer o picado de bode com purê e arroz e melhor fazer um prato só (prato normal) para cada convidado e decorar com um pedacinho de cheiro verde na hora de servir.

Coloque a pimenta (conserva ou molho) somente agora para que os convidados e você possam se servir individualmente caso realmente gostem de pimenta.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/38672-picado-de-bode-com-pure-de-macaxeira.html>